

# Japanese

## 和食器

もてなしの心を第一とする「茶の湯」の成立により、和食器のスタイルは大きく発展しました。季節や慶祝をあらわす文様や、織部、志野といった独特の意匠も、客人を楽しませたいという想いから生まれました。料理を盛りつけるという器の機能からすると、和食器の個性豊かなデザインは盛り付けを難しくし、料理人泣かせともいえます。しかしその一方で、温もりやゆとり、郷愁を伝える佇まいが、人の心まで彩ってきたのです。大量生産のインスタント食品や季節感の乏しい食卓が増える現代、豊かな表情をもつ和食器に、日本はもとより海外からも熱い注目が集まっています。

Japanese tableware has been dramatically developed when "Chanoyu," Japanese traditional tea ceremony, formed its style in the 16th century. Since hospitality was the essence of "Chanoyu," Japanese potters have diligently created exquisite design of the Japanese tableware for a cordial service to the ceremony guests. Compared with Western tableware, it may not be easy to dish up foods on Japanese tableware for its unique but intricate design. However, thanks to its elegant shape, delightful color and heart-warming touch, Japanese tableware surely gets greater attention of the people in the world.

